

Rights: Cabrata UG - www.cabrata.de - cabrata@t-online.de  
Aus dem Buch - Aus dem Buch

# panini

ISOLA TRA LE PIÙ DIVERTENTI E FREQUENTATE. SE UN CLUB SANDWICH È FORSE IL PANINO PIÙ SCELTO AL MONDO, LO STREET FOOD DI QUALITÀ, CHE DIVENTA TUTTO ITALIANO CON PANE E PANNELLE O LA FOCACCIA AL ROSMARINO, L'INGREDIENTE DAVVERO PARTICOLARE QUI È IL LAMPREDOTTO. ABBIAMO SCELTO DI INSERIRLO TRA LE PROPOSTE A FIRENZE PERCHÉ, PIATTO MOLTO AMATO DAI FIORENTINI CHE LO SCELGO A PRANZO DAI TIPICI CHIOSCHI AGLI ANGOLI DELLE STRADE, IN QUESTA VERSIONE PIÙ GOURMET HA ANCORA QUELL'AUTENTICITÀ DEI PIATTI SEMPLICI, DEI PROFUMI INTENSI E DELLA TRADIZIONE.

*THE PANINI OFFERING IS CERTAINLY THE MOST FUN AND VERY POPULAR. IF THE CLUB SANDWICH IS THE MOST POPULAR SANDWICH IN THE WORLD, THEN IT BECOMES ITALIAN QUALITY STREET FOOD USING ITALIAN BREAD, PANNELLE OR ROSEMARY FOCACCIA OR WITH A VERY SPECIAL INGREDIENT CALLED LAMPREDOTTO OR TRIPE. WE DECIDED TO INCLUDE THIS IN OUR FLORENTINE MENU AS IT IS A WELL LOVED DISH CHOSEN BY THE FLORENTINES FOR LUNCH FROM TYPICAL STREET CORNER KIOSKS. THIS IS A GOURMET VERSION WITH THE AUTHENTICITY OF A SIMPLE DISH IMBIBED IN INTENSE FLAVOURS AND TRADITIONS.*



## PANINO AL CURRY CON LAMPREDOTTO

8 persone	90 min.	tutte le stagioni

### INGREDIENTI

#### per il lampredotto:

lampredotto kg 1  
acqua l 6  
aceto ml 100  
carote g 50  
cipolla rossa g 100  
sedano g 200  
prezzemolo g 50  
foglia di alloro 1

#### per la salsa verde:

prezzemolo g 250  
capperi g 50  
acciughe sott'olio g 50  
albume sodo 4  
mollica di pane g 60  
bicchiere di aceto di vino rosso ½  
bicchiere di acqua ½  
spicchio di aglio ½  
cetriolini sott'aceto 2  
olio extravergine d'oliva

#### per la salsa piccante:

cipollotti g 50  
spicchio di aglio ½  
zenzero fresco g 50  
peperoncino g 30  
pomodori pelati g 500  
olio extravergine d'oliva  
sale

### PROCEDIMENTO

**Per il lampredotto.** Controllare che il lampredotto sia pulito e metterlo a bagno in l 2 di acqua e ml 50 di aceto per circa 30 minuti. Sciacquarlo e sbollentarlo in l 2 di acqua e i restanti ml 50 di aceto per circa 2 minuti. Far raffreddare in acqua e ghiaccio. Mettere sul fuoco una pentola con i restanti l 2 di acqua fredda, la cipolla, la carota, il sedano, la foglia di alloro e il lampredotto e lessarlo per circa 1 ora. Una volta cotto, lasciarlo nel brodo di cottura per mantenerlo caldo.

**Per la salsa verde.** Far ammolare la mollica del pane in aceto e acqua. Strizzarla e trasferirla in un mixer con gli altri ingredienti. Frullare il tutto, aggiungendo il necessario olio extravergine d'oliva per ottenere un composto liscio ed omogeneo. Regolare di sale e pepe.

**Per la salsa piccante.** Tritare i cipollotti insieme allo zenzero. L'aglio e il peperoncino. Trasferire in una padella e fate stufare. Aggiungere i pomodori pelati e cuocere per 10 minuti. Lasciare raffreddare e frullare.

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Al momento del servizio, tagliare il lampredotto a listarelle e condirlo con sale e pepe. Dividere a metà i panini al curry, bagnare leggermente una metà con il brodo di cottura del lampredotto e disporvi i filetti del lampredotto. Richiudere il panino con l'altra metà e servire, accompagnando con salsa verde e salsa piccante.





## FOCACCIA AL ROSMARINO CON LESSO RIFATTO

4 persone	45 min. + cottura carne	tutte le stagioni

### INGREDIENTI

#### per il lessò:

muscolo di manzo razza Calvana g 500  
acqua l 2  
gambo sedano 1  
carota 1  
cipolla rossa 1

#### per la "francesina":

cipolle rosse kg 1  
salsa di pomodoro g 200  
spicchio d'aglio 2  
sale e pepe

#### per la focaccia al rosmarino:

patate lesse g 375  
farina 00 g 750  
sale g 30  
zucchero g 45  
olio extravergine d'oliva cl 11  
acqua g 300  
lievito di birra g 30  
rosmarino tritato

### PROCEDIMENTO

**Per il lessò.** Bollire in acqua sedano, carota e cipolla. Aggiungere il muscolo di manzo e cuocere a fuoco dolce per circa 3 ore. Lasciar raffreddare la carne nel suo brodo.

**Per la "francesina".** Cuocere le cipolle rosse tagliate a julienne con una quantità di acqua che le ricopra completamente. Portare a bollire e ridurre il fuoco al minimo. Lasciarle stufare molto lentamente finché tutta l'acqua sarà evaporata. Aggiungere l'aglio privato dell'anima e la salsa di pomodoro. Quando la carne si sarà raffreddata, tagliarla a striscioline e unirla alla salsa di cipolle e pomodoro. Regolare di sale e pepe e cuocere per circa mezz'ora.

**Per la focaccia.** Sciogliere il lievito di birra in poca acqua. In una planetaria, riunire tutti gli ingredienti e impastare per almeno 10 minuti. Togliere l'impasto dalla macchina, dare la forma di una palla, incidere a croce, coprire e lasciare lievitare per 2 ore. Trascorso il tempo di lievitazione, stendere l'impasto in una teglia da forno, spolverare con il rosmarino tritato e lasciare riposare per almeno 10 minuti. Trasferire la teglia in forno già caldo a 180°C per 15 minuti. Sforzare e lasciare raffreddare.

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Tagliate la focaccia a pezzetti, aprirli a metà e farcire con la francesina. Richiudere e servire.



## PANELLE

4 persone	60 min.	tutte le stagioni

### INGREDIENTI

#### per le panelle:

farina di ceci g 125  
acqua fredda g 375  
prezzemolo tritato g 2  
sale g 2,5  
pepe bianco tritato a mulinello g 1,5

#### per la cottura:

olio di semi di arachidi l 1

#### per la finitura:

paninetti al latte (da g 30 ciascuno) 8  
limone a spicchi 1

### PROCEDIMENTO

**Per le panelle.** Versare in una casseruola la farina di ceci e stemperarla con una frusta, aggiungendo l'acqua fredda evitando di creare grumi. Porre sul fuoco e cuocere a fuoco dolce, mescolando di continuo con una frusta, fino a quando la massa si staccherà dalle pareti della casseruola, per 30 minuti, infine regolare di gusto con sale e pepe. Stendere la massa alta mezzo centimetro su una teglia unta d'olio, farla raffreddare e tagliarla a quadrati di cm 5 x 5.

Friggere le panelle in olio di semi di arachidi a 175°C, scolarle e asciugarle su carta paglia, salarle infine leggermente.

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Tagliare i panini a metà, farcire ogni panino con 2 panelle condite con qualche goccia di succo di limone.

Rights: Cabrata UG - www.cabrata.de - cabrata@t-online.de  
Aus dem Buch - Aus dem Buch





## CLUB SANDWICH TRADIZIONALE

1 panino	25 min.	tutte le stagioni

### INGREDIENTI

uova intere 2  
fette di pane in cassetta 3  
maionese g 50  
foglie di insalata lattuga 2  
fette di pomodoro fresco 4  
filetti di petto di pollo g 200  
bacon in fette 6  
olio extravergine d'oliva cl 2

### PROCEDIMENTO

Sbattere le uova e preparare una frittatina semplice. In una padella, cuocere i filetti di petto di pollo in un filo di olio extravergine d'oliva. a parte, rosolare il bacon.

Tostare, da entrambi i lati, le fette di pane in cassetta e spalmarvi la maionese.

Comporre gli strati stendendo sulla prima fetta di pane una foglia di lattuga, due fette di pomodoro e la frittata e ricoprire con la seconda fetta di pane.

Sopra quest'ultima, stendere nuovamente una foglia di lattuga, due fette di pomodoro, il petto di pollo, il bacon e chiudere con l'ultima fetta di pane.

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Tagliare il club sandwich in 4, in modo da ottenere altrettanti triangoli, fermarne ognuno con un bastoncino di bamboo e servire ben caldo.



## TOAST AL PROSCIUTTO GRATINATO AI TRE FORMAGGI

4 persone	20 min.	tutte le stagioni

### INGREDIENTI

fette di pane da toast 2  
prosciutto cotto g 100  
fontina g 80  
formaggio Cheddar g 15  
Parmigiano grattugiato g 10  
burro g 5  
paprika in polvere g 2  
cetriolino sott'aceto 1

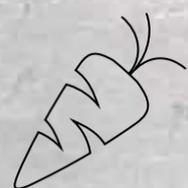
### PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 180°C. Grattugiare il Cheddar e mescolarlo con il Parmigiano grattugiato e il burro. Posizionare su una placca da forno le due fette di pane da toast. Distendere, su entrambe le fette, il prosciutto cotto e la fontina e cuocere in forno per tre minuti fintanto che non si sarà sciolto il formaggio. Togliere dal forno, chiudere il toast e cospargetelo, da entrambi i lati, con il composto di formaggi grattugiati. Rimetterlo in forno a tostare per tre minuti.

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Togliere il toast dal forno e servirlo accompagnato con il cetriolino sott'aceto tagliato a metà.





## verdure e contorni

GLI INGREDIENTI E I PRODOTTI SONO LA NOSTRA CARTA D'IDENTITÀ. RICERCHIAMO MATERIE PRIME STELLATE - COME LA STRUTTURA CHE CI OSPITA - E CHIEDIAMO AI PRODUTTORI DI ESSERE PRESENTI IN PRIMA PERSONA, OGNI DOMENICA UNO DIVERSO, PER PRESENTARE L'IDEA, IL METODO E LE SCELTE CHE LI HA PORTATI A REALIZZARE TALI ECCELLENZE. QUESTO VALE ANCORA ANCHE PER LE NOSTRE PROPOSTE IN TEMA DI CONTORNO, VALE ANCORA DI PIÙ LA FRESCHEZZA E LA SEMPLICITÀ DI UNA PARMIGIANA DI MELANZANE E LA GOLOSITÀ DELLE VERDURE RIPIENE. CHI SCEGLIE IL GUSTO DECISO DEI POMODORI CRUSCHI FRITTI E CHI LA TRADIZIONE DEI FAGIOLI TOSCANI ALL'UCCELLETTO. IL NOSTRO BRUNCH NON È LINEARE E NON SEGUE UNA PARTICOLARE USCITA DEI PIATTI, LA VERDURA È CONTORNO MA PERCHÉ NO PROTAGONISTA DEL PRANZO.

*INGREDIENTS AND PRODUCTS ARE OUR SIGNATURES. WE RESEARCH FIRST CLASS QUALITY INGREDIENTS, TO MATCH THE SURROUNDINGS AND WE EXPECT, A DIFFERENT PRODUCER TO BE AVAILABLE IN PERSON EVERY SUNDAY TO PRESENT THE IDEAS, METHODS AND CHOICES THAT HAVE BROUGHT THEM TO THIS LEVEL OF EXCELLENCE. THIS IS EQUALLY TRUE FOR OUR SELECTION OF SIDE DISHES, ALL THE MORE IMPORTANT IN TERMS OF THE FRESHNESS AND SIMPLICITY OF A PARMIGIANA OF AUBERGINES OR THE DELICACY OF STUFFED VEGETABLES. FOR THOSE WHO CHOOSE THE DECISIVE FLAVOURS OF FRIED CRUSCHI PEPPERS AND THOSE WHO GO WITH TRADITIONAL TUSCAN BEANS ALL'UCCELLETTO. OUR BRUNCH IS NOT LINEAR AND DOESN'T FOLLOW A SET PATTERN OF DISHES, VEGETABLES ARE SIDE DISHES BUT WHY NOT MAKE THEM THE MAIN DISH OF THE MEAL?*



## ZUCCA FARCITA CON GUANCIALE, PANE TOSCANO E MARZOLINO

25 persone	180 min.	autunno inverno

### INGREDIENTI

pane toscano kg 1  
cipolla bianca g 600  
olio extravergine d'oliva cl 4  
zucca grande intera 1  
brodo di pollo l 1,5  
pecorino fresco grattugiato g 500  
guanciale g 300

### PROCEDIMENTO

Tagliare il pane a fette sottili e tostarlo in forno preriscaldato a 220°C per 5 minuti circa. A parte, tagliare a cubetti il guanciale. Tagliare sottilmente la cipolla, stufarla con l'olio extravergine d'oliva, aggiungere il guanciale e rosolate. Tenete da parte. Togliere il "cappello" alla zucca e svuotarla delicatamente da semi e dei filamenti. Comporre il ripieno, alternando a strati il pane tostato, il guanciale cotto con la cipolla e il pecorino grattugiato. Bagnare con poco brodo di pollo e proseguite fino a esaurimento degli ingredienti e riempimento della zucca. Infornare la zucca in forno preriscaldato a 150°C per circa 90 minuti.

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Togliere dal forno, lasciare riposare 30 minuti e servire ben calda.

Rights: Cabrata UG - www.cabrata.de - cabrata@t-online.de  
Aus dem Buch - Aus dem Buch





## VERDURE RIPIENE CON SALSICCIA E MAGGIORANA

4 persone	60 min.	tutte le stagioni

### PROCEDIMENTO

**Per le verdure.** Cuocere le verdure separatamente in acqua salata lasciandole bene al dente. Tagliarle per il lungo e scavare l'interno.

**Per il ripieno.** In una bowl, impastare la salsiccia con tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Farcire le verdure con il ripieno, pressando bene. Posizionarle in un tegame oliato, spolverare con del Parmigiano, l'olio extravergine d'oliva, foglie di alloro e qualche cucchiaino di acqua di cottura delle verdure. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 20 minuti.

### INGREDIENTI

#### per le verdure:

zucchine tenere 4  
cipolle tagliate a metà 4  
peperone rosso 1  
peperone giallo 1  
foglie di alloro 2

#### per il ripieno:

salsiccia di maiale g 200  
mollica di pane g 100  
Parmigiano reggiano grattugiato g 50  
uova intere 2  
olio extravergine di oliva cl 4  
maggiorana tritata  
sale e pepe

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Servire le verdure con un filo di olio d'oliva extravergine e del pepe macinato al momento.



## PORRO ARROSTITO CON PARMENTIER AL TARTUFO NERO

4 persone	45 min. + cottura 3 ore	tutte le stagioni

### INGREDIENTI

#### per il porro:

porro 4  
olio extravergine d'oliva cl 10  
sale e pepe

#### per il tartufo:

tartufo nero pregiato g 25

#### per la Parmentier:

patate g 200  
panna fresca cl 2  
burro g 40  
taleggio grattugiato g 30  
tartufo nero pregiato tritato  
sale e pepe

### PROCEDIMENTO

**Per il tartufo.** Tagliare il tartufo nero a lamelle e copparlo. Tritare i ritagli e riservarli per la Parmentier.

**Per la Parmentier.** Cuocere le patate intere in una pentola partendo da acqua fredda. Portare a bollore e cuocere per circa 45 minuti. Quando le patate saranno cotte, scolarle, pelarle e schiacciarle raccogliendo la polpa in un contenitore. Mescolare con una frusta e aggiungere tutti gli altri ingredienti, regolare di sale e pepe e trasferire il composto in un sac à poche.

**Per il porro.** Tagliate i porri a una lunghezza di circa cm 15. Disporli in una teglia da forno, condirli con olio e cuocerli in forno preriscaldato a 240°C per 16 minuti. Controllare la cottura del porro che deve essere caramellata all'esterno e fondente all'interno. Ricavare solo il cuore del porro, tagliandolo per il lungo.

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Condire il porro con sale e pepe e riempirlo con la salsa Parmentier calda. Ultimare con le lamelle di tartufo preparate in precedenza.





## PARMIGIANA DI MELANZANE

8 persone	60 + cottura 20 min.	tutte le stagioni

### INGREDIENTI

melanzane kg 1  
farina 00 g 250  
olio di semi  
Parmigiano grattugiato g 250  
mozzarella di bufala g 250  
salsa di pomodoro l 1  
mazzetto di basilico 1  
sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Sbucciare le melanzane e tagliarle a fette spesse cm 1. Lavarle rapidamente in acqua fredda e ghiaccio, asciugarle e infarinare. Scaldare in una padella abbondante olio di semi e friggere le melanzane finché non saranno dorate. Scolarle e tamponarle per eliminare l'eccesso di olio. Tagliare a fette la mozzarella di bufala.

Disporre le melanzane fritte a strati in una teglia da forno con salsa di pomodoro, Parmigiano grattugiato, mozzarella di bufala e basilico, fino a esaurimento degli ingredienti, regolando ogni strato di sale e pepe. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 20 minuti.

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Togliere la parmigiana dal forno, lasciarla riposare quindi tagliarla in porzioni da servire ben calde, con una spolverata di Parmigiano grattugiato e una foglia di basilico.



## GATEAU DI PATATE CON MORTADELLA

6 persone	90 min.	autunno inverno

### INGREDIENTI

patate kg 1  
burro g 350  
panna cl 15  
fontina g 250  
mortadella g 150  
pangrattato g 80  
sale

### PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 180°C. A parte, in una pentola, cuocere le patate in abbondante acqua salata. A cottura, scolarle, spellarle e macinarle ancora calde, raccogliendo la polpa in una terrina. A parte, tagliare la mortadella e la fontina a dadini. Scaldare la panna e sciogliervi il burro. Aggiungerla alle patate e incorporarvi anche la mortadella e la fontina. Versare il composto in una pirofila da forno e spolverare con il pangrattato. Infornare per 35 minuti fino a doratura della superficie.

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Togliere dal forno e servire direttamente nella pirofila.



## PEPERONI CRUSCHI FRITTI

		
4 persone	30 min.	tutte le stagioni

**INGREDIENTI**

peperoni cruschi secchi di Senise g 200  
olio extravergine d'oliva  
sale

**PROCEDIMENTO**

Pulire i peperoni secchi, aiutandosi con della carta assorbente da cucina, e togliere i semi. In una padella scaldare a 150°C abbondante olio extravergine d'oliva, immergervi i peperoni e cuocerli finché non risulteranno gonfi e di un colore rosso lucido. Togliere i peperoni dall'olio, scolandoli dall'eccesso.

**FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE**

Salare e servire ben caldi.

**CURIOSITÀ**

La zona di Senise, e alcune altre aree ben delimitate della Basilicata, ha ottenuto il riconoscimento IGP per questi peperoni rossi dolci che, tradizionalmente, si usavano infilzare in fili di cotone poi appesi ad essiccare sui balconi di casa, per ottenere un peperone 'crusco', ovvero 'croccante' in dialetto lucano. I peperoni cruschi fritti devono assomigliare a delle patatine chips, leggeri e croccanti.



## FAGIOLI TOSCANELLI ALL'UCCELLETTO

		
4 persone	20 min.	tutte le stagioni

### INGREDIENTI

olio extravergine d'oliva cl 2  
scalogno 2  
spicchio di aglio 1  
foglie di salvia 4  
pomodoro maturo 2  
fagioli toscanelli cotti g 200  
sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Tritare lo scalogno e soffriggerlo in una padellina con l'olio extravergine d'oliva, l'aglio intero e la salvia spezzettata. A parte, tagliare i pomodori a cubetti, aggiungerli nella padella e lasciate cuocere per 10 minuti, regolando di sale e pepe.  
Unire i fagioli toscanelli e cuocere per altri 6-7 minuti a fuoco dolce.

### FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Togliere dal fuoco e servire guarnendo con un filo di olio extravergine d'oliva.



Rights: Cabrata UG - www.cabrata.de - cabrata@t-online.de  
Aus dem Buch - Aus dem Buch